

DIPPEHAS

Rezept von Günther Decker, Gasthaus Decker, Mittenaar-Bellersdorf

Zutaten

1 küchenfertiger Feldhase
1 1/2 kg Schweinebauch
Salz, Pfeffer
Pfefferkörner
Wacholderbeeren
5 Lorbeerblätter
3 Zwiebeln
400 ml Wildbrühe
3 Scheiben Bauernbrot
200 ml Rotwein
4 EL Mehl

Zubereitung

Feldhase und Schweinebauch in Stücke schneiden, würzen und in einen Topf schichten. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazu geben. Zwiebeln klein schneiden und zugeben. Die Wildbrühe darüber gießen.

Bauernbrot in Stücke zupfen und als letzte Schicht auf das Fleisch geben. Alles mit dem Rotwein übergießen. Mehl mit etwas Wasser zu einem klebrigen Brei rühren und damit den Topfrand dick bestreichen. Einen Teller oben auf legen, der Topf wird durch den Teller und den Mehtrand abgedichtet! Den Dippehas über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Topf bei 180 Grad Umluft 1-1,5 Stunden im den Backofen geben. Anschließend die Wärme auf 150 Grad zurück nehmen und noch weitere 3,5-4 Stunden garen lassen. Den Teller abnehmen, das Gericht gut durchmischen und die Knochen entfernen. Nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Bratkartoffel und Salat oder Kartoffelknödel und Sauerkraut.